



3 tomates maduros

1 cebolla

La mitad de un limón

Una docena de ramita de cilantro

Pepper

Sal

Ajo

1 chile serrano

En primer lugar, saltee la cebolla picada después de ellos. Cocine hasta que estén ligeramente doradas.

Retire del fuego y poner en un tazón.

Entonces, corte y siembra el chile serrano. Luego corta por la mitad y dore ligeramente. A continuación, corte y poner en un tazón.

Luego, corte la cabeza del tomate, a continuación, quitar las semillas y relleno, a continuación, dados en cuadrados pequeños y poner en un tazón.

A continuación, picar el ajo y hasta poner en el recipiente.

Después, dice el ramitas de cilantro en el tazón.

Añadir el jugo de limón, sal y pimienta al gusto.